

16.019 Zemiaková kaša I. 100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky XII. - II.	16,00	11,20	26,00	18,20	33,00	23,10	40,00	28,00
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
mlieko	3,00	3,00	5,00	5,00	6,50	6,50	8,00	8,00
maslo	0,25	0,25	0,40	0,40	0,55	0,55	0,70	0,70
hmotnosť porcie v g	120		200		260		320	

Receptúra

Výrobný postup

Očistené, umyté, pokrúpané zemiaky dáme variť do vriacej osolenej vody. Po uvarení scedíme a vyšľaháme s horúcim mliekom a maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	601	144	3,22	2,7	0,0	24,5	3,6	57,9	1,3	0,020	0,1	0,1	17,5	0,0
B	977	234	5,28	4,3	0,0	39,9	5,9	95,4	2,1	0,033	0,2	0,2	28,5	0,0
C	1256	301	6,75	5,9	0,0	50,7	7,4	122,2	2,6	0,044	0,2	0,2	36,2	0,0
D	1535	368	8,23	7,4	0,0	61,6	9,0	150,0	3,2	0,055	0,3	0,3	43,9	0,0